

Акт проверки организации питания № 14
комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ

«25 мая» 20__ г.

Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Кулешовой Светланы Васильевны, Шаровой Ирины Александровны в присутствии ответственного за питания МКОУ Лапшинской СШ Семенищевой Ольги Владимировны была проведена проверка санитарного состояния обеденного зала, мебели, посуды

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала, мебели;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

1. Состояние обеденного зала, мебели удовлетворительное.
2. Меню размещено на информационном стенде в обеденном зале и на сайте школы. Утверждено директором школы.
3. Горячий завтрак соответствует меню. В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда.
4. Учащиеся начальной школы соблюдают правила личной гигиены.
5. Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах. Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит. Бракераж готовых блюд проведен членами школьной комиссии, о чем свидетельствует запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

По результатам проверки составлен Оценочный лист (прилагается)

По результатам проверки сформировано **предложение:**

-продолжать просветительскую работу с обучающимися о правилах поведения в столовой.

Члены комиссии:

<u>Куш</u>	<u>Кулешова С.В.</u>
<u>И.С.</u>	<u>Маслова И.А.</u>

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Лапшинской СШ**

Дата и время проведения проверки: 25 мая 2006г.
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Кушечкина С.В.
Семьвалова Е.С. Маркова И.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		✓
17	В рационе присутствуют запрещённые продукты и блюда		✓
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду.	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Курт / Кушмова СВ
Идр / Марова МА
 _____ / _____